

Hasen zum Ausstechen

FÜR DEN TEIG BENÖTIGST DU:

125 g kalte Butter
200 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

FÜR DEN ZUCKERGUSS & DEKO BENÖTIGST DU:

2 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
verschiedener Zuckerdekor

ZUBEREITUNG

1. SCHRITT:
Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. SCHRITT:
Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit Hasenausstechformen oder beliebigen Ausstechformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.
3. SCHRITT:
Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.

Viel Spaß und guten Appetit! Deine Frau Bulut